

COMMERCIAL FOODSERVICE EQUIPMENT
ELECTRIC COMBI OVEN

Hotel | Restaurant | Cafe | Catering | Villa dll

Manfaat Utama

1. Multifungsi dan Fleksibilitas Memasak

Teknologi Combi 3-in-1: Memungkinkan Anda memilih antara mode konveksi (udara panas), steam (uap), atau kombinasi keduanya untuk hasil yang presisi.

STEAM.Plus: Mampu menciptakan uap instan mulai dari suhu 35°C hingga 260°C, sangat efektif untuk mengukus sayuran dengan cepat tanpa merusak nutrisi.

DRY.Plus: Menghilangkan kelembapan dari ruang memasak secara paksa untuk memastikan panggang seperti ayam atau roti memiliki tekstur luar yang sangat renyah.

2. Kapasitas Besar untuk Produksi Tinggi

Kapasitas 10 Tray (GN 1/1): Dengan 10 tingkat loyang, unit ini mampu memproses makanan dalam jumlah besar secara sekaligus, sangat ideal untuk katering, hotel, atau restoran sibuk.

Multi-Time & MISE EN PLACE: Memungkinkan Anda memasak berbagai jenis makanan dengan waktu matang berbeda secara bersamaan; oven akan memberi tahu kapan harus memasukkan atau mengeluarkan tiap loyang.

3. Teknologi Pintar MIND.Maps™

Panel Kontrol Touchscreen: Antarmuka visual yang intuitif memudahkan operator untuk membuat program memasak hanya dengan menggambar kurva suhu dan kelembapan pada layar.

ADAPTIVE.Cooking™: Oven secara otomatis memantau jumlah makanan di dalam dan menyesuaikan parameter memasak (waktu dan suhu) untuk memastikan hasil yang sama sempurna, baik saat memasak 1 loyang maupun 10 loyang penuh.

4. Efisiensi dan Konsistensi Hasil

AIR.Plus: Dilengkapi dengan beberapa kipas yang memiliki fitur reversing gear (berputar bolak-balik) untuk memastikan distribusi panas merata di seluruh sudut oven tanpa perlu memutar posisi loyang.

Penyimpanan Resep: Dapat menyimpan ratusan program memasak, sehingga kualitas makanan tetap konsisten siapa pun staf yang mengoperasikannya.

5. Higienitas dan Perawatan Otomatis

Rotor.KLEAN™: Sistem pembersihan otomatis terintegrasi yang mencuci seluruh ruang interior oven dengan deterjen khusus, menjaga standar higienitas tertinggi tanpa tenaga manual.

Material Stainless Steel High-Resistant: Menggunakan baja tahan karat berkualitas tinggi yang awet, mudah dibersihkan, dan tahan terhadap korosi akibat panas atau zat asam makanan.

6. Keamanan dan Kenyamanan Kerja

ProteTek.SAFE™: Sistem isolasi termal yang menjaga efisiensi panas tetap di dalam oven, sementara permukaan kaca luar pintu tetap aman (dingin) saat disentuh untuk mencegah kecelakaan kerja.

Lampu LED Eksternal: Memungkinkan pengawasan proses memasak dengan jelas dari luar tanpa harus membuka pintu, sehingga suhu di dalam tetap stabil.



Spesifikasi Produk

Type	XEVC-1011-EPRM
Type of Control	PLUS
Number of Trays	10 trays Tray
Size	GN 1/1
Pitch	67mm
Frequency	50/60 Hz
Voltage	400V 3N~
Electric Power	18,5 kW
Weight	98 Kg
Dimension (WDH)	750 x 783 x 1010 mm



SCAN TO ORDER



Pantai Indah Barat
 Komp. TOHO PIK Blok M No. 20
 Kamal Muara - Jakarta Utara 14470
 Indonesia



Project :

Total

No Item

Qty / Unit

